

ムソーからのお便り VOL.184

今月のFACE 生産者紹介

天栄食品

熊本県天草市魚貫町

雑節の新たな可能性を切り拓く

熊本県天草諸島・下島の最南端に位置する牛深町は、きれいな海と新鮮でおいしい魚が有名な町です。その海で獲れる魚を使用して作る「雑節(ざつぷし)」は日本一の生産量を誇ります。

雑節とは、かつお節以外の節の総称です。高品質な牛深の雑節は出汁原料として食品業界で高く評価されていますが、一般消費者の認知度は低いのです。この現状を憂い、立ち上がったのが津田拓司さん(33歳)です。2018年、26歳の若さで加工会社「天栄食品」を設立しました。

「雑節そのものの認知度を上げるには、家庭で手軽に楽しめる加工品が必要だ」。業務用中心だった雑節の世界で、津田さんが最初に手掛けたのが「削りぶし」です。原料には父親

の津田満さん(70歳)が製造する完全天日干しむろあじの煮干しを選びました。「牛深には20社ほど雑節メーカーがあり、父の津田水産も30年以上製造しています。

大手メーカーの黒子役に甘んじず、最終加工まで一貫して手掛けるのが親父の夢だったかも知れません」。

原料は天日干しの アジ煮干し、燻製サバ節

原料の雑節は主に津田水産から仕入れます。まず、九州管内の漁港で水揚げされたむろあじとさばを洗い、海水で煮沸。「うちの雑節は牛深のきれいな海水で炊くことでミネラルも豊富になり、非常においしくなります(満さん談)」。

次に、むろあじは外気温の低い冬場に1~2ヵ月も天日干しして、魚本来の旨味がぎゅっと熟成された真っ白できれいな身をした煮干しにします。「機械乾燥と比べて繊維が壊れないから、いい削りになるんだよ(満さん談)」。さばは乾燥させた後、天草産の薪で12時間ほどじっくり燻製。生臭さが消え、燻製特有の香ばしい香りが味わえるさば節にします。

超極薄、ふわふわの削りぶしに

ここから先が天栄食品の仕事。煮干しと節を蒸してから、骨や内臓を一匹一匹手作業で取り除きます(骨抜き)。「ふつう雑節は骨抜きしませんが、雑味なく色味も美しく仕上げたいので」。削りやすいよう軽く焼いてから、特殊な機械で超極薄0.01mmに削ります。

「そもそも牛深の他社で極薄のサバ削りぶしを初めて味見した時、口の中で溶けるような味いに驚いて、なぜ?薄さだ!これをやりたい!と起業したのです」。研究を重ね、極限



天栄食品・津田拓司さん

の薄さ0.01mmに削ることで、他では味わえないふわふわでなめらかな食感と、雑節本来の豊かな風味を引き出しました。

「極薄に削れるのは原料の節が上質な証拠です。脂がのっていない原魚を選び、きれいに乾いてなければ、削れずに粉になっちゃう」「機械から極薄の削りぶしが一枚一枚、花のように出てくる…この美しさを知らない人はかわいそう」「削りの際に出る粉をふるうメッシュも粗め粗めに。製品に粉を残したくないから」と、ひたすらこだわる津田代表。削りぶしオタクと呼びたい熱量です。

天草で買った削りぶしを首都圏や関西でも買いたい、という問い合わせにこれまで応えられませんでした。ムソーが販路を拡大することで課題解決に貢献できそうです。全国区を目指す牛深の雑節ふわふわ削りぶし、おすすめです。



削り機から出てきた天日あじ削りぶし



天栄食品の削りたてふわふわ天日あじ、削りたてふわふわ燻製さばを次のページで紹介します



今月の
イチ押し商品

滋味あふれる、
ふわふわ食感の極薄削り

ふわふわ削りぶし

生産量日本一を誇る熊本県天草市製造の上質な雑節をふわふわに削り、すぐに袋詰めしました。極薄約0.01mmに削ることで、ふわふわでなめらかな食感と、雑節本来の豊かな風味を味わえます。



天日干し製法

21494 〈天栄食品〉

削りたてふわふわ天日あじ

New 7月25日発売

機械乾燥に頼らず、冬場に太陽の下で約1~2ヵ月間天日干しされたむろあじの煮干しは、ビタミンDを豊富に含有しています。ほのかな甘みのある“真っ白”で上品な削りぶしです。〈20g〉

257円(税込価格) 238円(本体価格)

○JAN : 4589718040363

○入数(発注単位) : 60(1)

○原材料…むろあじの煮干し(熊本県製造)

○アレルギー…なし ○賞味期限…120日

○遺伝子組み換え…M



燻しの香り

21495 〈天栄食品〉

削りたてふわふわ燻製さば

New 7月25日発売

地元天草のカシの木などの薪で12時間ほどいぶした燻製さばの節は、豊富な旨みとほのかに感じる燻製の香ばしさが特徴。他では味わえない独特の旨みをご堪能ください。〈20g〉

257円(税込価格) 238円(本体価格)

○JAN : 4589718040356

○入数(発注単位) : 60(1)

○原材料…さばのふし(熊本県製造)

○アレルギー…なし ○賞味期限…120日

○遺伝子組み換え…M



さっとふりかけて食べる削りぶし

天栄食品・津田拓司さんに訊く

一番のおすすめは、そのままおやつのように食べていただくことです。天日あじはそもそも燻製しませんし、燻製さばもかつお節と違って燻製を繰り返さないで、ダイレクトに“魚の旨み”、すなわち雑節感が味わえます。

もちろん温かいご飯にふりかけてお醤油を一滴、サラダや冷奴にふりかけると最高。油との相性があるので、上質なオリーブオイルや胡麻油を垂らすのもおすすめです。

卵かけごはん



冷奴



シンプルサラダ



冷やしうどん



白だし&めんつゆで簡単!

冷凍うどんアレンジ



11105 〈七福醸造〉
しいたけ香る
有機白だし

〈360ml〉

1,220円(税込価格)

1,130円(本体価格)

白だしで

レモンさっぱり 冷やしうどん

◎かけつゆ

白だし…30ml

水…90ml

レモン果汁…小さじ1〜、

オリーブオイル…小さじ1と1/2

てんさい糖…小さじ1



めんつゆで

豆乳ごまタンタン麺

◎スープ

無調整豆乳…50ml

めんつゆ…50ml

白すりごま…大さじ1

ラー油…小さじ1

10239 〈ムソー〉

めんつゆ
(国内産木桶
しょうゆ使用)

〈360ml〉

680円(税込価格)

630円(本体価格)



好評発売中

北海道産有機「キタホナミ(※)」小麦粉100%使用

87863 〈七星食品〉

冷凍有機小麦粉使用さぬきうどん(庖丁切) 冷凍

北海道産の希少な国産有機小麦を100%使用し、食品添加物に頼らず、素材本来の味わいを生かした冷凍うどんです。しっかりと生地を練り上げ、麺を切る際も角を立てることで、コシのある食感と煮崩れにくい仕上がりを実現しています。〈200g×3〉

※品種は収穫量などを理由に変更となる可能性があります。予めご了承ください。

616円(税込価格) 570円(本体価格)

○JAN: 4969419009966

○入数(発注単位): 10(1)

○原材料…めん(小麦粉(有機小麦粉100%使用)(小麦(国産))、食塩) ○アレルギー…小麦 ○賞味期限…1年 ○遺伝子組み換え…M

冷凍うどん、いいね! の理由

◎お手軽…冷凍のまま沸騰したお湯に入れ、約1分茹でるだけ。

◎安心…食感を保つための食品添加物(加工でんぶんなど)を使用せず、原材料は小麦粉と塩だけ。



好評発売中

今月の
イチ押し商品

野菜のおかげ & 野菜でうまみ

ここがGOOD♪

- ◎国内産野菜を使用
- ◎動物性エキス不使用
- ◎溶けやすい顆粒タイプ

【洋風スープの素・野菜のおかげ】

伯方の塩&丸大豆醤油の薄味つき

国内産のオニオン粉末・セロリ粉末・人参粉末・フライドガーリックを使用。食塩は、にがりをほどよく残した伯方の塩の焼塩、醤油は国産丸大豆の本醸造醤油です。野菜の奥深いコクと旨みを十分に引き出したブイヨンとして、スープの素としてはもちろん、さっと溶ける顆粒の“うまみ入り塩コショウ”としても使えます。

10761 〈ムソー〉

野菜のおかげ(国産野菜)

〈5g×8〉

421円(税込価格) 390円(本体価格)

○JAN : 4978609107610

○入数(発注単位) : 24(1)

○原材料…食塩(国内製造)、でん粉分解物、酵母エキス、玉ねぎ粉末、醤油(小麦・大豆を含む)、香辛料、セロリ粉末、人参粉末、馬鈴しょでん粉、フライドガーリック ○アレルギー…小麦、大豆 ○賞味期限…2年 ○遺伝子組み換え…F



10762 〈ムソー〉

野菜のおかげ(国産野菜) 徳用

〈5g×30〉

1,350円(税込価格) 1,250円(本体価格)

○JAN : 4978609107627

○入数(発注単位) : 24(1)

○原材料…食塩(国内製造)、でん粉分解物、酵母エキス、玉ねぎ粉末、醤油(小麦・大豆を含む)、香辛料、セロリ粉末、人参粉末、馬鈴しょでん粉、フライドガーリック ○アレルギー…小麦、大豆 ○賞味期限…2年 ○遺伝子組み換え…F



【野菜ブイヨン・野菜でうまみ】

食塩無添加、塩分92%カット※

国内産の玉ねぎ粉末・人参粉末・キャベツ粉末・白菜粉末・セロリ粉末を使用。うまみの強い玉ねぎをメインに使い、隠し味に甜菜糖を少し使って、食塩なしでもうまみを感じるブイヨンに仕上げました。コショウやガーリックも使用しない優しい風味ですので、和風、洋風、中華風、離乳食にも便利にお使いいただけます。

※日本食品標準成分表2010「顆粒風味調味料」ナトリウム値との比較

10763 〈ムソー〉

野菜でうまみ(食塩無添加)

〈3.5g×6〉

389円(税込価格) 360円(本体価格)

○JAN : 4978609107634

○入数(発注単位) : 24(1)

○原材料…でん粉分解物(国内製造)、酵母エキス、粉末野菜(玉ねぎ、人参、キャベツ、白菜、セロリ)、甜菜糖、馬鈴しょでん粉 ○アレルギー…なし ○賞味期限…1年 ○遺伝子組み換え…F



和風、洋風を問わず幅広くご利用いただけます。

●1包(3.5g)のご利用目安…1スープ(2~3人分)、みそ汁(2~3人分)煮物(2~3人分)カレー・シチュー(2~3皿分)

※食塩を使用しておりませんので、お好みに合わせて塩加減や味を調整してください。

■こんな使い方も



塩分を気にしている方のスープは、こちらで



オムレツに少し入れるだけでおいしさUP



塩味の調整が必要な離乳食づくりにもぴったり



コンソメスープの素のかわりにお使いいただけます。

●スープとして…1包(5g)を、300mlくらいのお湯で溶かしてください。

●料理のベースとして…1包(5g)でロールキャベツ(3~4人分)ポトフ(2人分)ビーフシチュー・カレー(2人分)ピラフ(3~4人分)

※食塩などにより薄味がついておりますので、お好みに合わせて味を調整してください。

■こんな使い方も



塩焼きそば1人前の塩だれは1包(5g)を水1/2カップで溶いて



炒飯の味付けは「野菜のおかげ」を振るだけで充分OK



ポトフやカレーなど洋風煮込み料理のベースに

ムソー品質管理室に訊く 酵母エキスって何?

酵母エキスはビール酵母やパン酵母など食用酵母からうまみ成分を抽出したもので、コクとうまみを持つ調味料として用いられます。食品添加物

ではなく、昆布エキスなどと同様に食品に分類されます。

ムソーブランド商品においては、素材を活かしたおいしさの追求を基本姿勢のひとつとしています。酵母エキスは必要不可欠な商品についてのみ最小限使用を容認し、酸分解ではなく熱水抽出によって製造された酵母エキスのみを使用します。

夏はアイスで 菱和園の有機ハーブティー

オーガニックハーブを使用したハーブティーシリーズです。
ハーブの香りを逃がさず、便利な個包装ティーバッグタイプ。

アイスティーの場合は、ホットで飲む時よりも湯の量を減らすなどお好みで濃さを調節し、
氷を入れたグラスにハーブティーを注ぎ入れてください。
氷は少ないとよく冷えないので注意。ハーブの爽やかな香りを楽しんでください。

リラックスタイムのお供に

41620 〈ひしわ〉

有機カモミール&ルイボスティーTB

甘くフルーティーなカモミールの香りとスッキリとしたルイボスとのハーモニー。心穏やかに過ごされるリラックスタイムのお供にお楽しみください。〈30g(20袋)〉

864円(税込価格)

800円(本体価格)

○原材料…有機カモミール(エジプト)、有機ルイボス(南アフリカ共和国)



美しい水色が魅力的

41621 〈ひしわ〉

有機ハイビスカス&ローズヒップティーTB

綺麗な赤褐色の水色が誘う魅力的なティータイム。爽やかな酸味を感じるハイビスカスとローズヒップのコンビネーションをお楽しみください。〈40g(20袋)〉

864円(税込価格)

800円(本体価格)

○原材料…有機ハイビスカス(エジプト)、有機ローズヒップ(チリ)



爽快なメントールの清涼感

41622 〈ひしわ〉

有機ペパーミントティーTB

フレッシュで目が覚めるようなキリッと爽快なメントールの清涼感。リフレッシュしたい時に、食後などにスッキリする無香料のオーガニックペパーミントをお楽しみください。〈20g(20袋)〉

864円(税込価格)

800円(本体価格)

○原材料…有機ペパーミント(エジプト)



シトラスの香りが心地いい

41623 〈ひしわ〉

有機レモンマートルティーTB

レモンハーブの女王といわれ、「レモンよりもレモンの香り」と表現されるレモンマートル。スッキリとした香り高いシトラスの香りが心地良く、レモンの香りがやさしく広がるリラックスタイムをお楽しみください。

〈30g(20袋)〉

950円(税込価格)

880円(本体価格)

○原材料…有機レモンマートル(オーストラリア)



今月の 新商品 & リニューアル

アレルギー

乳・卵・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ・大豆を使用しているものについて記載します。

遺伝子組み換え

遺伝子組み換え原料の分別状態について M・F・I で記載します。
各マークの意味は、ムソー商品カタログ巻頭ページをご参照ください。

新商品

昔ながらの砂熱焙煎

42922 〈ヒカリ〉

7月7日頃発売

国産有機むぎ茶

国産有機大麦を使用し、昔ながらの砂熱焙煎で香ばしさと甘さを引き出した有機JAS認証のむぎ茶です。〈275g〉

162円(税込価格) 150円(本体価格)



○JAN : 4952399710694 ○入数(発注単位) : 24(24)

○原材料…有機大麦(国産) ○アレルギー…なし ○賞味期限…2年 ○遺伝子組み換え…M

ムソー
担当者
から 

香ばしく甘さがあり後味がすっきりしているので、普段の食事のおともや水分補給におすすめです。容器はペットボトルではなくリサイクル性が高いアルミ缶を採用。リシールタイプなので一度開けた後もフタができ、小分けにして飲むことができます。

リニューアル

濃厚なコク、複雑で豊かな風味

「10052(まるや)有機・八丁味噌〈袋入〉400g」の商品コード、商品名、JAN、容量、入数、包材(アルミ包材→カップ)、原料原産地(大豆:中国→カナダ)、価格が変更となります。

6月1日発売

10022 〈まるや〉 有機・八丁味噌 〈300g〉

756円(税込価格)

700円(本体価格)

○JAN : 4970216111752

○入数(発注単位) : 8(1)

○原材料…有機大豆(カナダ)、食塩

○アレルギー…大豆

○賞味期限…1年6ヶ月

○遺伝子組み換え…I



袋入りからカップ入りにリニューアルし、より使いやすくなりました

ムソー担当者から 

有機JAS認証の丸大豆を味噌玉麹とし、その麹玉に仕込水を少量にして水、塩を混ぜて木桶に仕込み、重石を円錐状に積み上げ、天然醸造で二夏二冬の歳月をかけ熟成。非加熱、生詰めの八丁味噌です。

新商品

トマト料理のベースに

10231 〈ヒカリ〉

7月1日発売

オーガニックトマトピューレー



有機トマトをおよそ3倍に濃縮した有機JAS認証のトマトピューレーです。真っ赤に完熟した海外産有機トマトと国産有機トマトを使用しています。〈160g〉

292円(税込価格) 270円(本体価格)



○JAN : 4952399410303 ○入数(発注単位) : 12(1)

○原材料…有機トマト(輸入、国産) ○アレルギー…なし ○賞味期限… 730日 ○遺伝子組み換え…M

ムソー
担当者
から

酸味料、pH調整剤は使用していません。食塩不使用でいろいろな料理にお使いいただけます。パスタソースや煮込料理、スープなどトマトベースの料理に。

ラベル表示変更

そば本来の香りと栄養

表面の文言を「北海道産そば粉100%使用→北海道産そば100%使用」に変更し、裏面の受付時間・連絡先住所を変更しました。

変更済み

21018 〈ムソー〉

国内産・十割そば

〈200g〉

572円(税込価格) 530円(本体価格)

○原材料 : そば粉(そば(北海道産)) ○アレルギー…そば
○遺伝子組み換え…M



ムソー
担当者
から

小麦粉や食塩をまったく使用せず、小麦たんぱくも添加せずに作った、北海道産そば100%の干しそばです。実をまるごと挽いた「挽きぐるみ」なので、風味があって栄養価も豊富です。

賞味期限延長

小麦本来の風味

賞味期限16日から22日に延長します。

7月中旬頃切り替え

85020 〈隆祥房〉

オーガニック餃子皮



冷蔵

〈20枚〉

257円(税込価格) 238円(本体価格)

○原材料 : 有機小麦粉(国内製造)、有機コーンスターチ、有機レモン果汁、有機りんご酢/酒精 ○アレルギー…小麦 ○遺伝子組み換え…M



ムソー
担当者
から

土作りから自然の力を利用した、農薬・化学肥料に頼らない有機農法で栽培された小麦粉を使用。小麦の風味や味わいをダイレクトに感じられます。厚みは0.6mm。皮は薄いですが、もちもち感もしっかり感じられます。

好評発売中

味も香りも、にぎりなし

国産天草100%使用。水と天草だけで作ったところてんです。黄色がかった透明の美しい見た目通り、味も香りもにがりがありません。保存水には純米酢を使用しています。

81770 〈中尾〉

ところてん ONECUP三杯酢

夏季商品

〈150g〉

248円(税込価格) 230円(本体価格)

○原材料 : ところてん[天草(和歌山県産、千葉県産、静岡県産)、米酢]、三杯酢[有機米酢(国内製造)、しょうゆ、発酵調味料、(一部に小麦・大豆を含む)] ○アレルギー…小麦、大豆 ○遺伝子組み換え…F



81771 〈中尾〉

ところてん ONECUP黒糖みつ

夏季商品

〈155g〉

248円(税込価格) 230円(本体価格)

○原材料 : ところてん[天草(和歌山県産、千葉県産、静岡県産)、米酢]、黒糖みつ[黒糖(さとうきび(沖縄県産))]
○アレルギー…なし ○遺伝子組み換え…M



酢っぱい & さっぱり 夏にうれしい八芳酢料理



あじの南蛮漬け

◎材料(2人分)

小あじ…6~8尾
塩・こしょう…少々
小麦粉…適量
揚げ油…適量
玉ねぎ・お好みの野菜…適量
八芳酢…大さじ4

◎作り方

①玉ねぎを水にさらして辛味を取り、ざるにあげて水をよくきります。
②下処理した小あじに塩・こしょうをして小麦粉をまぶし、油でからっと揚げます。(二度揚げがおすすめ)
③皿に①と野菜、②を盛り八芳酢をかけ、30ほどなじませます。

茄子の煮びたし

「めんつゆ:八芳酢:水=1:1:1」で、焼き目をつけた野菜・肉・魚、厚揚げなどをさっと煮るだけ。だしが効いた甘酸っぱさがクセになります。



キャロットラペ

にんじんを斜めせん切りにし、塩もみしてレーズンとともに八芳酢に漬け、食べるときにオリーブオイルと胡椒で和えます。



ミックスビーンズのマリネ

彩り鮮やかな蒸しミックスビーンズを、八芳酢に漬けるだけで副菜に。

徳用
900ml

360ml

簡単 時短 本格派 カンタン八芳酢

これ1本で様々なお酢料理がカンタンに作れる八芳酢。砂糖や塩など合わせる必要がないから、旬の素材にかけるだけ、漬けるだけでおいしく味が決まります。化学調味料、果糖液糖類、エキス類不使用です。

11058 〈ムソー〉

カンタン八芳酢〈徳用タイプ〉

〈900ml〉

972円(税込価格) 900円(本体価格)

○JAN: 4978609110580 ○入数(発注単位): 12(1)

○原材料…醸造酢(米酢、りんご酢)、砂糖、食塩、昆布かつおだし、レモン果汁 ○アレルギー…なし ○賞味期限…365日 ○遺伝子組み換え…F

10966 〈ムソー〉

カンタン八芳酢

〈360ml〉

508円(税込価格) 470円(本体価格)

○JAN: 4978609109669 ○入数(発注単位): 12(1)

○原材料…醸造酢(米酢、りんご酢)、砂糖、食塩、昆布かつおだし、レモン果汁 ○アレルギー…なし ○賞味期限…365日 ○遺伝子組み換え…F



ムソー品質管理室に訊く

Q. パプリカなど野菜を漬け込んだ後の「カンタン八芳酢」の利用法はありますか？

A. オリーブオイルや塩コショウ等を混ぜてドレッシングとしてご利用いただけます。お肉や野菜を炒めた際、サッと少量かけることにより、さっぱりマイルドな仕上がりになります。



Macrobiotic Facilitator



ムソー株式会社

TEL: 06-6945-0511 FAX: 06-6946-0307

〒540-0021 大阪市中央区大手通2丁目2番7号 <https://www.muso.co.jp>f ムソー公式Facebookページ <https://www.facebook.com/MUSOcorp/>